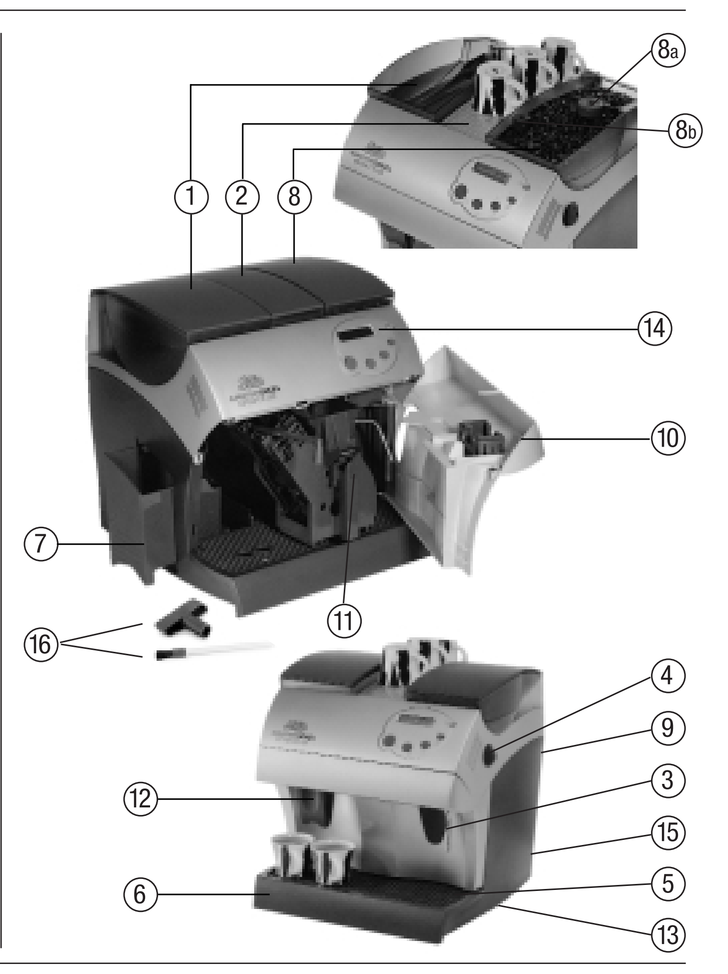
Chère cliente, cher client,
En optant pour ce nouvel AUTOMATE À CAFÉ SOLIS MASTER 5000 DIGITAL, vous avez choisi un produit de qualité suisse. Une lecture attentive de ce mode d'emploi, suivie d'une utilisation adéquate de l'appareil MASTER 5000 DIGITAL, vous permettront de réussir un excellent café et de réjouir ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. En cas d'incertitude, ou si vous souhaitez des informations complémentaires, contactez-nous ou adressez-vous s.v.p. à votre revendeur spécialisé. Nous vous viendrons volontiers en aide.

Votre SOLIS SA

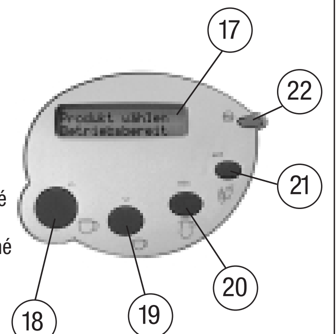
Sommaire



Légende:

1 Réservoir d'eau amovible avec couvercle
2 Desserte à tasses avec couvercle
3 Buse vapeur et eau chaude pivotante
4 Commutateur rotatif eau chaude/vapeur
5 Grille à tasse
6 Tiroir d'égouttement extractible avec affichage de niveau
7 Récipient à marc de café amovible
8 Compartiment pour café en grains avec couvercle
8a Bouton de réglage de la finesse de mouture
8b Bouton de réglage du volume du café moulu
9 Commutateur principal MARCHE-ARRÊT
10 Trappe de maintenance
11 Groupe de chauffage extractible
12 Groupe d'écoulement du café extractible
13 Bague tournante intégrée
14 Panneau de commande avec écran LED
15 Cordon d'alimentation
16 Accessoires: clé pour le groupe de chauffage, pinceau de nettoyage

Panneau de commande avec écran LED



17 Ecran LED
18 Touche café crème 1 et 2 tasses
ou touche fléchée ^ en mode programmé
19 Touche espresso 1 et 2 tasses
ou touche fléchée ∨ en mode programmé
20 Touche café 1 et 2 grandes tasses
ou touche «esc» en mode programmé
21 Touche de préparation de la vapeur
ou touche «ent» en mode programmé
22 Touche pour le cycle d'entretien

Explication de l'affichage sur l'écran LED

A l'exception du mode programmé, où un affichage spécial vous guide à travers le programme (voir sous programmer), les indications suivantes peuvent apparaître à l'écran.

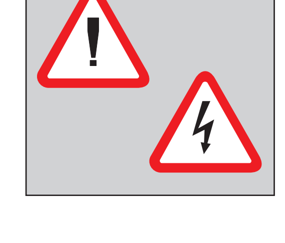
RESERVOIR VIDE	Remplir d'eau et démarrer un nouveau cycle
GRAINS VIDE	Remplir de café en grains et démarrer un nouveau cycle
TIR. MARC ABS.	Placer correctement le récipient à marc et/ou le tiroir d'égouttement
GROUP ABSENT	Placer ou verrouiller correctement l'unité de chauffage
TIR. MARC PLEIN	Extraire le récipient et le vider
DETARTRER	Au plus tard lors de cet affichage, procéder au détartrage de l'appareil
CHAUFFER...	Cette indication s'affiche lors de l'échauffement de l'appareil ou de la commutation sur vapeur
TEMP ELEVEE	Après retrait de vapeur, la température est trop élevée; purger jusqu'à l'affichage MACHINE PRETE selon point 3.5.
MACHINE PRETE	Cette indication s'affiche en relation avec SELEC PRODUIT ou VAPEUR. Appuyer sur la touche inhérente.
MISE EN VEILLE	En appuyant sur la touche «ent», l'appareil est à nouveau activé.

D'autres indications s'expliquent d'elles-mêmes ou figurent sous «Dérangements», point 11.0 ou «Programmations», point 8.0.

1.0 Prescriptions de sécurité

Prière de respecter scrupuleusement les indications données ci-après, tant pour votre sécurité que pour celle de tierces personnes.

DANGER
Le courant électrique peut être mortel! Ne jamais mettre les pièces électriques en contact avec de l'eau: danger de court-circuit! En cas d'incendie, utiliser un extincteur au dioxyde de carbone. Les extincteurs à eau ou à poudre ne sont pas appropriés.

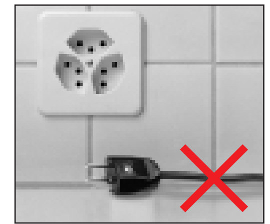


Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus; aussi, ne les laissez jamais seuls, à proximité d'appareils électriques.

Mode d'emploi. N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu attentivement les instructions du mode d'emploi détaillé. Les personnes ne connaissant pas le mode d'emploi, les enfants ainsi que tout adulte sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments ne peuvent utiliser l'appareil ou seulement sous surveillance.

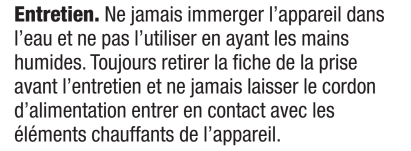


Alimentation électrique. Ne jamais enclencher un appareil dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer également de son parfait état et qu'elle n'entrave pas le passage. Eloigner enfants et animaux domestiques. Ne tirer la fiche ni par le cordon ni hors de la prise avec des mains humides.

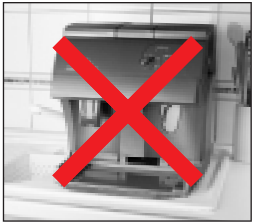


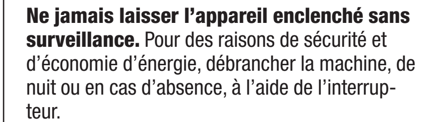
Réparation/Maintenance. Lors d'une panne, l'appareil ne peut être ouvert et réparé que par un centre de service agréé. Il en va de même pour les branchements défectueux nécessitant un outillage spécial.



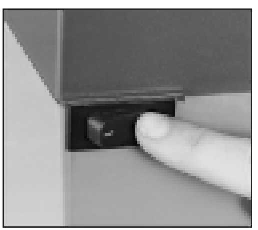


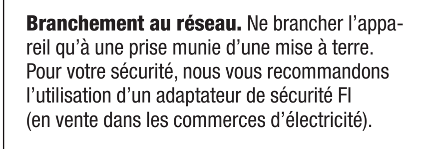
Entretien. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en ayant les mains humides. Toujours retirer la fiche de la prise avant l'entretien et ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.



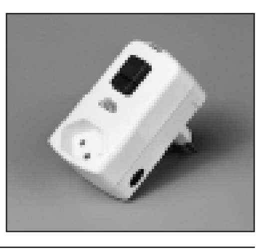


Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, débrancher la machine, de nuit ou en cas d'absence, à l'aide de l'interrupteur.

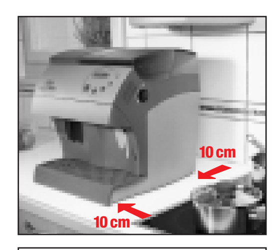




Branchement au réseau. Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité).



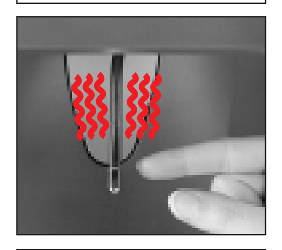
Emplacement. Poser l’appareil sur un fond stable et plane. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques. La distance, par rapport au mur ou à tout autre objet, doit être d’au moins 10 cm.



Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur et ne jamais le soumettre aux influences météorologiques, telles que pluie, neige et gel.



Risque de brûlures. Attention à la buse de vapeur: elle peut être très chaude durant son fonctionnement. Ne jamais diriger le jet de vapeur/d’eau chaude sur une partie du corps, car il y a risque de brûlures!



Voltage. En déballant l’appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur la plaquette du modèle.



Utilisation appropriée. L’appareil est uniquement conçu pour un usage privé et ne peut être utilisé à d’autres fins. Toute modification technique ou utilisation abusive est strictement interdite en raison des dangers encourus.





2.0 Indications générales

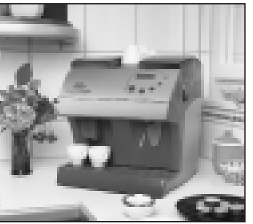
Dotation de série. Prière de contrôler la dotation de série qui doit comprendre les éléments suivants:

– appareils avec bague tournante
– clé pour le groupe de chauffage
– pinceau d’entretien
– mode d’emploi, carte de garantie



Utilisation professionnelle. L’appareil est conçu pour le ménage et donc pour une utilisation privée. Une utilisation professionnelle modifie le droit à la garantie.

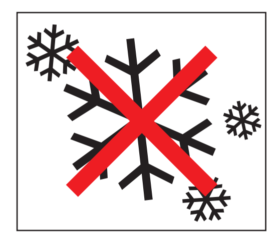
Prière de prendre note des conditions de garantie!



Emballage. Le conditionnement d’origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l’appareil puisse être envoyé par la poste. Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l’expéditeur.



Froid/Gel. L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver pour éviter tout endommagement.

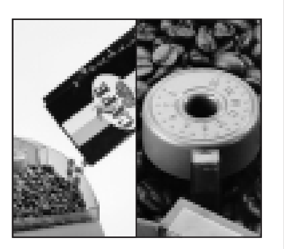


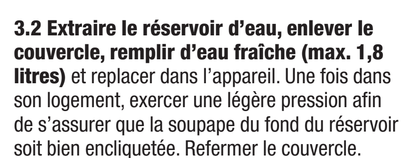
3.0 Mise en service/Avant la première utilisation

Avant la mise en service, prière de consulter les prescriptions de sécurité sous point 1.0.
Ne jamais utiliser l'appareil sans eau ni café en grain.

Retirer du récipient à marc (7) le pinceau de nettoyage et la clé du groupe de chauffage et rangez-les à proximité de la machine.

3.1 Le compartiment pour café en grain est fixé à l'aide de deux vis. Enlever le couvercle et **remplir le compartiment de café de grains frais (volume env. 300 g).** Contrôler également que le bouton de réglage de la finesse de mouture (8a) soit sur position 8 (+/-2). Remettre ensuite le couvercle.





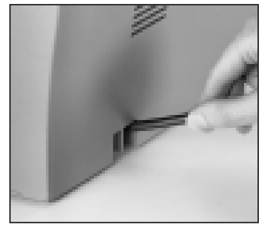
3.2 Extraire le réservoir d'eau, enlever le couvercle, remplir d'eau fraîche (max. 1,8 litres) et replacer dans l'appareil. Une fois dans son logement, exercer une légère pression afin de s'assurer que la soupape du fond du réservoir soit bien encliquetée. Refermer le couvercle.



Attention: n'ajouter que de l'eau fraîche, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.

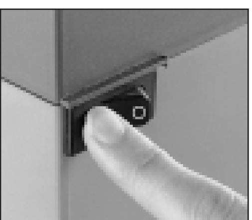


3.3 Extraire le cordon d'alimentation à l'arrière dans la longueur nécessaire (le reste peut demeurer dans le logement prévu à cet effet) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre.



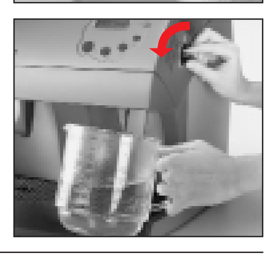


3.4 Enclencher l'interrupteur principal MARCHE/ARRÊT. A la suite de l'auto-diagnostic automatique, l'indication CHAUFFER s'affiche à l'écran.



3.5 Purgeage de l'appareil.

A cet effet, placer un grand récipient sous la buse à vapeur/eau chaude et tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce qu'un jet de vapeur régulier s'échappe de la buse. Puis refermer le commutateur. L'appareil est à présent purgé.



Indication: c'est à froid que l'appareil se purge dans les meilleures conditions; aussi, procéder à cette mesure immédiatement après avoir enclenché l'interrupteur principal.

Important: pour des raisons d'hygiène, il est recommandé de procéder à un purgeage/rinçage après une absence prolongée (p. ex. vacances).

3.6 Machine prête/Premier café.

Lorsque l'affichage SELEC. PRODUIT... MACHINE PRETE apparaît à l'écran, appuyer sur la touche d'écoulement inhérente et le premier café s'écoule.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de ne pas consommer ce premier café.

A présent, l'appareil est prêt pour la préparation du café!

4.0 Préparation du café

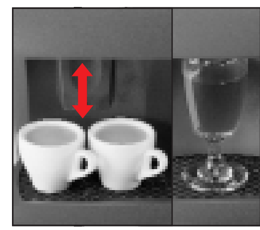
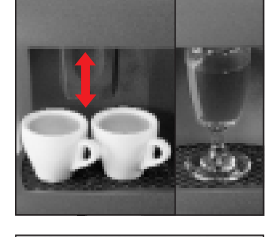
Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d'eau, compartiment à grain complété et affichage à l'écran de l'indication SELEC. PRODUIT... MACHINE PRETE

4.1 L'appareil étant en état de fonctionner, placer 1 ou 2 tasses sous l'écoulement de café, puis appuyer sur la touche
1 pression = 1 tasse ou
2 pressions = 2 tasses



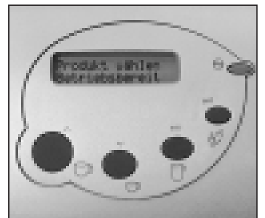
Indication: SOLIS MASTER 5000 DIGITAL est équipé d'un dispositif de préinfusion. La mouture est tout d'abord légèrement humidifiée et l'écoulement brièvement interrompu, avant que le véritable processus ne débute réellement.

Indication: l'écoulement de café est également réglable en hauteur, ce qui permet l'utilisation de très grandes tasses et même d'un verre. A cet effet, pousser tout simplement l'écoulement de café vers le haut, pour un verre vers l'arrière.
Ne pas oublier de remettre ensuite l'écoulement dans sa position normale.

4.2 Dosage des tasses.

L'appareil est préprogrammé, départ usine, pour les 3 produits



 café crème

 espresso

 grande tasse

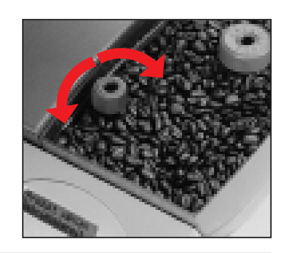
Ces valeurs peuvent être personnalisées selon point 8.0 sous programmations.

Indication: vous avez à chaque instant la possibilité de mettre fin à l'écoulement en appuyant brièvement sur la touche (18). En appuyant à deux reprises sur la touche d'écoulement (18), le volume est automatiquement doublé pour deux tasses.



4.3 Dosage du volume de café moulu

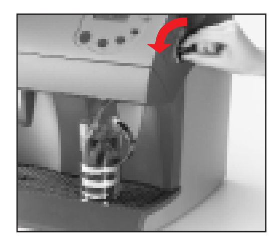
Avec le bouton de réglage (8b), vous pouvez sélectionner en sus le volume de café de 6 à 9 grammes (échelle - à +), en le plaçant simplement sur la position souhaitée.



5.0 Préparation d'eau chaude

pour thé, bouillons, etc.

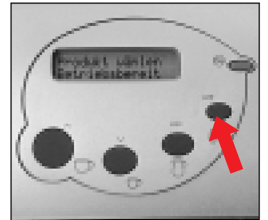
5.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, poser le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur et ouvrir lentement le commutateur rotatif. L'eau chaude s'écoule automatiquement. A l'issue de l'opération, refermer le commutateur rotatif.



6.0 Préparation de vapeur

Pour chauffer le lait, pour le cappuccino ou d'autres liquides.

6.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, appuyer sur la touche de préparation de la vapeur (21) et attendre l'affichage VAPEUR...MACHINE PRETE.



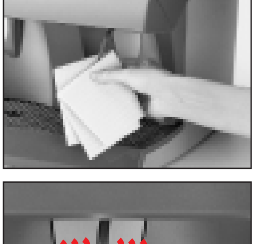
6.2 A présent, ouvrir légèrement le commutateur rotatif et laisser tout d'abord l'eau de condensation s'écouler dans le récipient d'égouttement. Puis faire pivoter la buse à vapeur dans le liquide à chauffer. Ouvrir plus longuement le commutateur rotatif et faire chauffer le liquide de bas en haut en effectuant des mouvements circulaires.

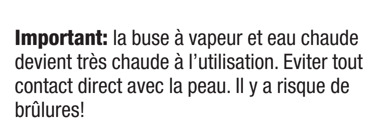


6.3 Si aucune autre vapeur n'est nécessaire, refermer lentement le commutateur rotatif et faire pivoter la buse à vapeur sur sa position initiale, puis désactiver la touche vapeur (21).

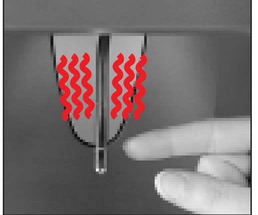


Indication: il est recommandé de nettoyer la buse immédiatement après chaque utilisation, à l'aide d'un chiffon humide.





Important: la buse à vapeur et eau chaude devient très chaude à l'utilisation. Eviter tout contact direct avec la peau. Il y a risque de brûlures!



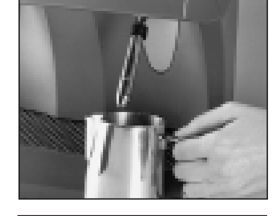
6.4 Touche vapeur (21) désactivée, ouvrir à nouveau le commutateur rotatif de la vapeur – à l'écran, vous lisez EAU CHAUDE... TEMP ELEVEE **– et purger l'appareil jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier s'écoule de la buse et que seule s'affiche la mention** EAU CHAUDE **(sans température élevée).**



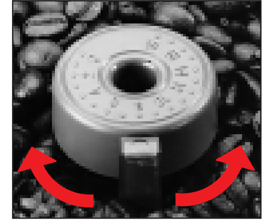
Refermer le commutateur rotatif vapeur/eau chaude. La machine est à nouveau prête pour la préparation du café.

Important: après avoir soutiré de la vapeur, il est nécessaire de purger et de laisser refroidir la machine (voir également sous point 3.5 de la mise en service), sinon cette dernière bloque la préparation du café avec affichage TEMP ELEVEE.

6.5 Vapeur avec buse spéciale pour cappuccino (accessoire en option).
A utiliser de préférence. Faire tout simplement glisser depuis le bas sur l'embout vapeur et pratiquer selon point 6.1. Grâce à cette buse spéciale, votre cappuccino sera chauffé, comme il se doit, en un laps de temps. Pour le nettoyage, la partie extérieure est amovible.



7.0 Moulin/Réglage de la finesse de mouture
Le moulin est réglé à la production sur la valeur 8 (+/-2), idéale pour la plupart des cafés en grain. Vous avez cependant la possibilité de choisir votre propre degré de mouture. Un écoulement trop rapide du café (mouture trop grossière) ou trop lent (mouture trop fine) signifie que le moulin est mal réglé et qu'il convient de procéder à une correction.

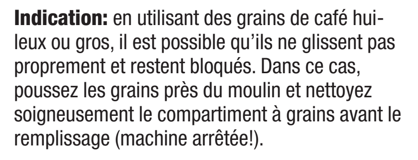


Degré de mouture recommandé: position 8 (+/-2)
Degré de mouture › 1 = fin / Degré de mouture › 18 = grossier
Important: le degré de mouture ne peut être modifié que lorsque le moulin est en marche.
Indication: évitez si possible les réglages extrêmes, par exemple position 1. Essayez tout d'abord une autre sorte (tous les cafés ne conviennent pas). Prenez également note du fait que le réglage de la finesse de mouture n'est effectif qu'après 3 à 4 écoulements de café.

7.1 Protection contre les corps étrangers. Même le café des meilleures provenances peut contenir de petits cailloux. Pour éviter des dégâts, le moulin est équipé d'un système adéquat. Lorsqu'un corps étranger obstrue le passage, il en résulte un bruyant cliquetis. Dans ce cas, arrêtez immédiatement l'appareil. Si vous ne vous trouvez pas à proximité, le dispositif automatique interrompt la marche du moulin au plus tard après 25 secondes et l'affichage MOULIN BLOQUE apparaît.

Important: la machine ne doit pas être remise en marche avant que le corps étranger n'ait été enlevé. Il y a sinon risque d'endommagement. En cas de problème, adressez-vous au service après-vente Solis ou à un centre de service agréé.





Indication: en utilisant des grains de café huileux ou gros, il est possible qu'ils ne glissent pas proprement et restent bloqués. Dans ce cas, poussez les grains près du moulin et nettoyez soigneusement le compartiment à grains avant le remplissage (machine arrêtée!).

8.0 Programmations

Modification du dosage du volume de tasse

Afin de programmer la grandeur de la tasse, il convient de **presser sur la touche d'écoulement et de la maintenir appuyée, puis de la relâcher une fois atteint le volume de café souhaité** (max. 250 ml). Durant ce processus, l'écran affiche 1 CAFE...PROGR.QUANTIT. Si la préinfusion est activée, celle-ci est également prise en considération.

Indication: pour que la modification soit bien acceptée, il est important de maintenir appuyée la touche durant tout le processus (début mouture) sans jamais la relâcher.

Pour activer le mode de programmation, appareil enclenché et prêt à l'emploi, **il faut maintenir appuyée la touche « ent » (vapeur) jusqu'à l'affichage** LANGUE... DURETÉ D'EAU. Le curseur clignotant peut être bougé vers le haut ou vers le bas à l'aide des touches fléchées ^ (café crème) et ∨(espresso).

Les points de programme suivants s'affichent à la suite à l'écran :

LANGUE	TOTAL CAFE
DURETE D'EAU	DETARTRER
TEMPERATURE	COMPT. DETAR.
PREINFUSION	TIMER
PREMOUTURE	

La programmation se quitte avec la touche «esc»

Sélection des différents points du programme:

a) Choisir le point de programme désiré **avec les touches fléchées ^ et v**

b) Activer le point inhérent à l'aide **de la touche «ent»**

c) Sélectionner à nouveau le réglage **souhaité avec les touches fléchées ^ et v,** puis mémoriser à l'aide de la touche «ent ».

Indication: avec la touche «esc», vous pouvez à tout moment quitter le réglage sans modification (uniquement avant mémorisation avec la touche «ent»)

Choix de la langue:

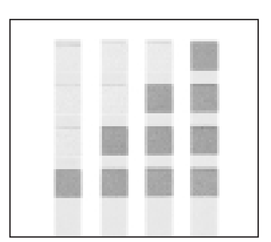
Sélectionner **tout d'abord** le point de programme « Langue » à l'aide **des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors LANGUE... FRANCAIS.

A présent, choisir la langue souhaitée avec **les touches fléchées ^ et v,** puis mémoriser avec **la touche «ent»).**

Réglage de la dureté de l'eau:

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Dureté d'eau» à l'aide **des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors DURETE D'EAU... DURETE 3.
Le réglage d'usine est sur une valeur moyenne correspondant à dureté 3 et équivalant à des conditions normales. Selon le degré calcaire ou de dureté de l'eau, un réglage plus adapté est possible sur votre machine.

A cet effet, plongez brièvement la bande-test fournie dans de l'eau (1 seconde), retirez et secouez légèrement. Après une minute, vous pouvez lire le résultat du test.



1 zone rouge = dureté 1 (500 litres)
2 zones rouges = dureté 2 (300 litres)
3 zones rouges = dureté 3 (150 litres)
4 zones rouges = dureté 4 (80 litres)

Selon le résultat du test, **adaptez la valeur à l'aide des touches fléchées ^ et v.**

Indication: dès que le volume d'eau correspondant à la dureté s'est écoulé, l'écran affiche DETARTRER. Procéder alors à l'opération de détartrage adéquat selon point 10.0

Sélection de la température

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Température » **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors TEMPERATURE... MOYEN.
Les touches fléchées ^ et v permettent de varier les valeurs: **minimum, bas, moyen, haut, maximum.**

Activation de la préinfusion

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Préinfusion » **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors PREINFUSION... ENCLENCHE.
Les touches fléchées ^ et v permettent de varier les valeurs:
déclenché, enclenché, long.

Activation de la prémouture

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Prémouture» **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors PREMOUTURE... DECLENCHE.
Les touches fléchées ^ et v permettent de varier les valeurs:
déclenché, enclenché.

Total café

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme **«Total café» à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors TOTAL CAFE... 18.
La valeur affichée ne peut pas être modifiée.

Détartrer

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Détartrer» **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors DETARTRER.
Exécuter le programme de détartrage selon point 10.0

Compteur de tartre

Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Compteur de tartre » **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors en alternance QUANTITE EAU... PAS SUFFISAN-TE et QUANT. RESTANTE... L 50.
Cet affichage indique que 50 litres d'eau peuvent encore s'écouler (café ou eau chaude).

Timer

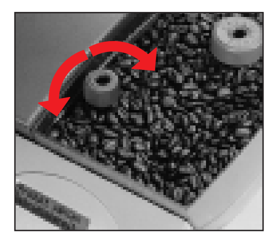
Sélectionner **tout d'abord** le point de programme «Timer» **à l'aide des touches fléchées ^ et v, puis activer en appuyant sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors ECONOM ENERG... APRÈS 5:00. **Ceci correspond au réglage d'usine.**

Les touches fléchées ^ et v permettent de modifier les valeurs d'arrêt automatique de la machine et ce par 1/4 d'heure de 0 à 12 heures. **La fonction timer démarre à partir du dernier écoulement de liquide;** avec chaque écoulement, le timer repart à nouveau du début. **Si la valeur affichée est 0:00, la fonction timer est désactivée.**

Indication: lorsque la durée réglée sans écoulement est échue, l'écran affiche MISE EN VEILLE et l'appareil s'arrête. La touche «ent» permet son redémarrage.

Dosage du volume de café moulu

Avec le bouton de réglage (8b), vous pouvez en plus sélectionner le volume de café de 6 à 9 grammes (échelle - à +) selon point 4.3.



9.0 Soins et entretien

Une machine SOLIS MASTER 5000 DIGITAL propre et bien entretenue vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.

9.1 Programme d'entretien intégré

Le Master 5000 DIGITAL dispose d'un programme d'entretien qui complète les soins usuels quotidiens et hebdomadaires. **Il assure une élimination efficace des résidus huileux du café aux endroits habituellement inaccessibles** et donc le plaisir de toujours déguster une boisson inaltérée, pour autant que son utilisation soit régulière.

Selon les cas, nous recommandons un entretien mensuel, mais au plus tard après 250 tasses. Le programme d'entretien dure env. 5 minutes.

Indication:

utilisez pour l'entretien les pastilles spéciales **SOLIS SOLITABS.**



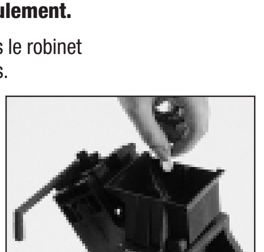
Avant d'activer le programme d'entretien veillez impérativement aux points suivants:

- remplir le réservoir d'eau
- placer un grand récipient sous l'écoulement de café (ce dernier est réglable en hauteur et peut être repoussé, voire complètement extrait pour un nettoyage séparé, cf. également point 9.3.

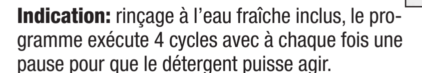
L'entretien nécessite env. 1,2 l d'eau, rinçage à l'eau fraîche inclus. Entre-deux, vider au besoin le récipient d'écoulement.

a) **Enlever le groupe de chauffage** et rincer sous le robinet d'éventuels résidus de poudre sur les deux filtres.

b) **Introduire une pastille d'entretien SOLITABS dans l'entonnoir** et replacer le groupe de chauffage,



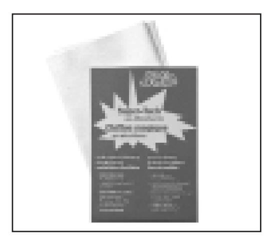
c) **Après replacement du groupe de chauffage, appuyer sur la touche d'entretien;** le programme démarre automatiquement, l'écran affichant la mention `CYCLE DE RINCAGE`.



Indication: rinçage à l'eau fraîche inclus, le programme exécute 4 cycles avec à chaque fois une pause pour que le détergent puisse agir.

d) **Dès que la mention** `CYCLE DE RINCAGE... FINI` **s'affiche,** le programme est terminé et l'appareil prêt pour une nouvelle préparation de café, après autodiagnostic et affichage de la mention `SELEC. PRODUIT... MACHINE PRETE`

9.2 Soins quotidiens et hebdomadaires

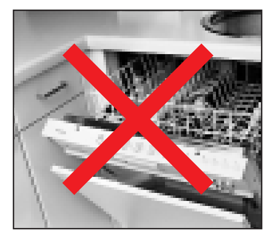


Pour l'entretien du boîtier, passer un chiffon humide, puis sécher.

Indication: les chiffons microfibres sont parfaits pour l'entretien (Chiffon microfibres Solis, réf. 703.05)

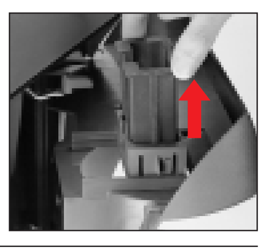


Important: avant de procéder à l'entretien de l'appareil, le mettre à l'arrêt et retirer la fiche de la prise.



Le réservoir d'eau (1), le récipient d'égouttement (6), la grille à tasses (5) et le compartiment à marc (7) doivent être régulièrement nettoyés à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif. Ne pas mettre au lave-vaisselle!

9.3 Entretien de l'écoulement du café



Il s'extrait pour l'entretien (ouvrir tout d'abord la trappe de maintenance) (10). Nettoyez-le à l'eau chaude en insistant sur les canaux d'écoulement. Un entretien mensuel est recommandé en cas d'utilisation normale.

9.4 Entretien du moulin

Normalement, le moulin se nettoie de lui-même. Il suffit d'éliminer du récipient les résidus de mouture les plus importants, à l'aide du pinceau livré. Ne jamais verser d'eau dans ce compartiment à café en grain afin de ne pas endommager le moulin.

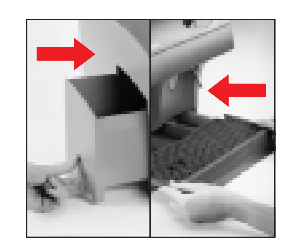
9.5 Nettoyage du groupe de chauffage

Le groupe de chauffage est à nettoyer au plus tard lors du remplissage du compartiment à café en grain, mais au minimum chaque semaine. **Avant d'ouvrir la trappe de maintenance (10), l'appareil doit être débranché du réseau (9).**

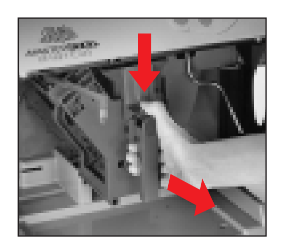
Procédez comme suit:

a) Enlever tout d'abord le récipient à marc et le tiroir d'égouttement.

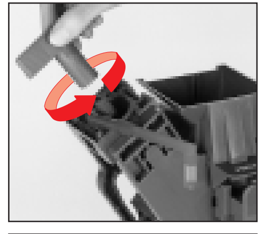
b) Ouvrir la trappe de maintenance et extraire le groupe de chauffage par la poignée en pressant/déverrouillant auparavant sur le marquage inhérent (PRESS). Le groupe de chauffage peut à présent se laver à l'eau chaude. Ne pas passer au lave-vaisselle!

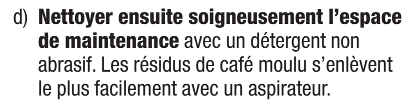


Indication:
le groupe de chauffage ne s'extrait qu'une fois le récipient à marc enlevé.



c) **Veiller à ce que les deux filtres en acier chromé soient exempts de résidus de café.** Pour l'entretien, le filtre supérieur s'enlève en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la vis en plastique, à l'aide de la clé livrée. Après nettoyage et séchage du filtre, le replacer avec la clé.



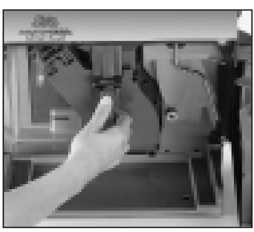


d) **Nettoyer ensuite soigneusement l'espace de maintenance** avec un détergent non abrasif. Les résidus de café moulu s'enlèvent le plus facilement avec un aspirateur.



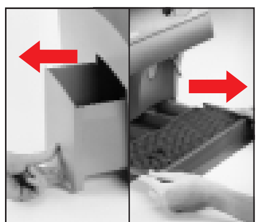
e) **Replacer le groupe de chauffage nettoyé et séché dans l'appareil** jusqu'à ce qu'il s'encliquette et refermer la trappe de maintenance.

Important: en replaçant le groupe de chauffage, ne jamais appuyer sur le marquage PRESS, car celui-ci ne s'encliquetterait pas et pourrait endommager la machine.



f) Enfin, remettre à leur emplacement le récipient à marc et le tiroir d'écoulement avec la grille à tasse.

Indication: lorsque le groupe de chauffage n'est pas correctement engagé, l'écran affiche alors GROUP ABSENT et la préparation de café est bloquée.



10.0 Détartrage

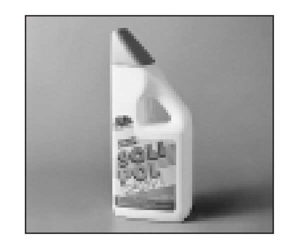
Vous avez le choix entre le programme de détartrage intégré et le détartrage conventionnel.

La machine est à détartrer régulièrement, selon la dureté de l'eau (même si vous disposez d'un filtre à eau), mais au plus tard tous les 4 à 6 mois. Dans les régions où la dureté de l'eau est très importante, il est nécessaire d'augmenter la fréquence de détartrage.

L'affichage DETARTRER vous rappelle la nécessité de procéder à cette opération. Bien que vous puissiez toujours préparer votre café, il est préférable de détartrer la machine dans les meilleurs délais.

L'affichage peut être effacé selon point 10.7
Selon les besoins, vous pouvez régler la dureté d'eau (cf. page 28)

10.1 Pour cette opération, il est préférable d'utiliser le détartrant SOLIPOL spécialement prévu pour la machine.



DÉTARTRAGE CONVENTIONNEL

10.2 Machine débranchée, verser le détartrant SOLIPOL dans le réservoir d'eau (0,5 litre de SOLIPOL pour 0,5 litre d'eau) **et remettre ce dernier dans son logement.**



10.3 Placer un grand récipient sous la buse eau chaude/ vapeur et ouvrir le commutateur. Enclencher à présent le commutateur principal MARCHE/ ARRÊT et laisser s'écouler environ 3 dl d'eau à travers la buse.



10.4 Désactiver à nouveau le commutateur MARCHE/ARRÊT et laisser agir le détartrant durant environ 5 minutes.



10.5 Répéter l'opération, selon points 10.3 et 10.4, à deux ou trois reprises, jusqu'à ce que toute la solution de détartrage se soit écoulée à travers la buse, puis refermer le commutateur rotatif eau chaude/vapeur. **Ensuite, bien rincer le réservoir et le remplir à nouveau d'eau fraîche.**

10.6 Réenclencher le commutateur MARCHE/ARRÊT et bien rincer la machine en laissant s'écouler l'eau fraîche du réservoir (1 litre au minimum) à travers la buse d'eau chaude. Ce rinçage permet d'éviter une altération du goût du café. Le SOLIS MASTER 5000 DIGITAL ainsi détartré est maintenant prêt pour de nouvelles préparations de café.



10.7 Pour effacer l'affichage DETARTRER, passez maintenant en mode de programmation (maintenir la touche «ent» appuyée jusqu'à la mention LANGUE, selon point 8.0. **Avec les touches fléchées ^ et v,** sélectionnez à présent le point de programme COMPT. DETAR. et **activez la touche «ent»,** ce qui a pour effet d'afficher la mention suivante:

a) QUANTITE EAU... PAS SUFFISANTE...
QUANT. RESTANTE... L (ceci si le détartrage a eu lieu avant l'affichage)
ou
b) MISE 0 COMPTEUR... OUI
(avec les touches fléchées, vous passez de oui à non)
Dans les deux cas, activez la touche «ent» et donnez quittance par oui ou par non (avec les touches fléchées, vous passez de oui à non). A présent, le compteur de tartre est à nouveau sur 0. **Grâce à la touche «esc», vous pouvez maintenant quitter le programme.**

Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défectuosités souvent coûteuses. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d'emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. **Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.**



DÉTARTRAGE PAR LE PROGRAMME INTÉGRÉ

Avant de démarrer le programme de détartrage intégré, **veillez au respect des points 10.1 et 10.2. Indication: le programme de détartrage, rinçage inclus, dure environ 40 minutes**

10.8 **Avec les touches fléchées ^ et v** sélectionnez le point de programme «Détartrage» **et activez à l'aide de la touche «ent».**

10.9 **Placez un grand récipient sous la buse eau chaude/vapeur,** puis ouvrez lentement le commutateur rotatif eau chaude/vapeur; l'écran affiche alors MACHINE EN... DETARTRANT et le détartrage commence automatiquement.



Le programme fonctionne par intervalles jusqu'à l'affichage de la mention DETARTRER... FINI.

10.10 **A présent, refermez le commutateur rotatif eau chaude/vapeur et appuyez sur la touche «ent»;** l'écran affiche alors RINCER MACHINE. Rincez à fond **le réservoir d'eau,** remplissez-le **d'eau fraîche** et replacez le tout dans la machine.



10.11 **Placez à nouveau un grand récipient sous la buse eau chaude/vapeur,** puis ouvrez lentement le commutateur rotatif eau chaude/vapeur ; laissez s'écouler le contenu du réservoir à travers la buse jusqu'à l'affichage de la mention RINCAGE... FIN, puis refermez à nouveau le commutateur rotatif. Le détartrage est maintenant terminé; **avec la touche «ent», passez du mode programme au mode d'exploitation.** L'écran affiche alors CHAUFFER.



Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défectuosités souvent coûteuses. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d'emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. **Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.**



11.0 Dérangements, causes et comment y remédier

Les réparations ne peuvent être confiées qu'au service client Solis ou à un spécialiste agréé par Solis. Toute intervention abusive étant source de danger pour l'utilisateur, la responsabilité de Solis ne saurait être engagée en cas d'endommagement consécutif. Dans ces conditions, le droit à la garantie serait également supprimé.

Avant d'envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes rencontrés sont d'une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énervement inutile.

Dérangement	Cause(s) probable(s)	Remède
Le commutateur principal n'enclenche pas l'appareil (pas d'affichage à l'écran)	– pas de tension – trappe de maintenance ouverte	– vérifier prise et fusibles – refermer la trappe
La préparation de café ne démarre pas automatiquement	L'écran LED affiche une indication d'erreur consultez tout d'abord sous «Explication de l'affichage» en page 21 ou veillez aux points suivant.	
	GROUP BLOQUE	Arrêter et remettre en marche la machine en marche, refermer la trappe de maintenance
	MOULIN BLOQUE	Nettoyer le moulin (point 7.1) ou apporter la machine au service après-vente
	Touche «vapeur» coincée	Désactiver la vapeur et purger selon point 3.5
Pas d'eau chaude/de vapeur	– buse à vapeur obstruée	– percer l'obstruction avec une fine aiguille
Le café n'a pas de petite mousse	– mélange de café non approprié – café manquant de fraîcheur – tasse trop froide – café trop grossièrement ou trop finement moulu	– changer de sorte – la préchauffer – modifier la finesse de mouture
L'unité de chauffage ne position de base	– L'unité de chauffage n'est pas dans sa position de base	– enclencher l'appareil, fermer la trappe de peut être extraite maintenance; l'unité de chauffage se place d'elle-même dans sa position de base
La durée d'échauffement se prolonge, le volume d'eau est insuffisant	– l'appareil est entartré	– détartrer selon point 10.0

12.0 Service et interventions de maintenance

Pour assurer un fonctionnement parfait de votre SOLIS MASTER 5000 DIGITAL, il est indispensable de veiller à l'entretien et au détartrage réguliers de l'appareil. Cependant, même les meilleurs soins ne peuvent empêcher une certaine usure, surtout si vous utilisez souvent votre machine à café. Un contrôle régulier dans un centre de service SOLIS ou auprès d'un spécialiste agréé augmente la longévité de votre appareil et garantit la qualité de votre café, tasse après tasse.

En Suisse, en cas de réparation, s'adresser à:

SOLIS SA, service après-vente
Solis-Haus
8152 Glattbrugg-Zurich
Tél. 01/ 810 18 18 fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

En Allemagne:

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Am Krebsgraben 18
D-78048 VS-Villingen
tél. (07721) 8406-0
fax (07721) 8406-33
E-Mail: info@solis.de
Internet: www.solis.de

Pour tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) procéder comme suit:
envoyer l'appareil au centre de service après-vente Solis mentionné sur le certificat de garantie.

Attention: selon nos directives de garantie, le service ne peut être confié qu'au service après-vente de SOLIS ou à un spécialiste agréé par SOLIS. A cet effet, prière d'utiliser la formule d'ordre de service spéciale SOLIS.

13.0 Conseils utiles au sujet du café

Réussir un bon café ne dépend pas uniquement de l'appareil,
mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la température, etc.

A ce propos, suivez de préférence les conseils que voici:

– Utilisez toujours du café frais et des torréfactions relativement fortes. Par exemple les mélanges de cafés spécialement mis au point par Solis pour les machines à espresso.
– Conservez le café dans un endroit frais. Il peut d'ailleurs fort bien se surgeler et s'utiliser ensuite tel quel.
– Si le café s'écoule trop rapidement ou trop lentement, cela est dû au mauvais choix de la mouture.
– Le café s'écoule trop rapidement: réglez le degré de mouture sur un chiffre inférieur, p. ex. pos. 5.
– Le café s'écoule trop lentement: réglez le degré de mouture sur un chiffre supérieur, p. ex. pos. 11

Position recommandée: réglage d'usine 8 (+/-2)

Important: ne réglez le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

– Le café est meilleur dans des tasses préchauffées. Pour un préchauffage rapide, nous vous recommandons de rincer la tasse à l'aide de la buse à eau chaude.

14.0 Accessoires recommandés

Pour faciliter l’utilisation et l’entretien de votre SOLIS MASTER 5000 DIGITAL, nous vous recommandons:

Le filtre à eau SOLIS AQUA SELECT qui vous aide à réduire la dureté de l’eau et donc à prévenir des détartrages à répétition.



Les pastilles d’entretien SOLIS SOLITABS, particulièrement adaptées pour les machines à café, éliminent efficacement les graisses de café et autres résidus, tout en préservant le goût des boissons lorsqu’elles sont régulièrement utilisées. Hors classe de toxicité CH.



Le détartrant liquide SOLIS SOLIPOL spécialement conçu pour le détartrage en douceur des machines à espresso.



Les mélanges de CAFÉ SOLIS: plusieurs sortes de cafés soigneusement sélectionnées pour les machines à espresso et donc garantes d’un excellent résultat.



La boîte à provision SOLIS particulièrement indiquée pour conserver des emballages de café entamés.



En Suisse, vous trouvez ces accessoires dans les commerces spécialisés et les grands magasins ou directement auprès de
SOLIS MAIL SA, 6850 Mendrisio
Tél. 0848 804 884
Fax 0848 804 890
E-Mail: info@solis-mail.ch
Internet: www.solis-mail.ch

Dans tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) également dans le commerce ou auprès de la **succursale/agence SOLIS locale.** A cet effet, prière de noter les adresses mentionnées sur le certificat de garantie.

15.0 Caractéristiques techniques

Matériel

Boîtier complet	en matière ABS

Données de l’appareil

Voltage:	230 V / (USA: 115 V)
Puissance:	1250 watts
Système de chauffage:	bloc thermique
Pompe:	électromagnétique
Moulin:	conique avec protection contre les corps étrangers
Compartiment à café en grain:	env. 300 g
Réservoir d’eau:	1,8 litres
Dimensions:	H x L x P 360 x 380 x 360 mm
Poids:	env. 9,5 kg
Cordon:	1,2 m
Commande:	électronique avec écran LED
Préinfusion du café:	électronique
Durée d’échauffement du café:	env. 2 minutes
Durée d’échauffement de la vapeur:	env. 3 minutes
Protection contre la surchauffe:	par thermostat
Ejection du marc de café:	automatique
Dosage du volume d’eau:	électronique
Dosage du volume de café moulu:	6 - 9 grammes
Programme d’entretien et de détartrage:	intégré
Buse eau chaude/vapeur:	pivotante
Temps de préparation	
– espresso	env. 20 sec/tasse
– café crème	env. 30 sec/tasse
– eau chaude	env. 60 sec/tasse
– lait	env. 60–90 sec mousse/tasse
Garantie produit:	selon carte de garantie annexée

Accessoires

Clé pour le groupe de chauffage
Pinceau de nettoyage

Contrôles de sécurité/Normes

ASE et marques de conformité internationales



Ce produit correspond aux directives de l’UE (89/336/CEE) selon déclaration de conformité séparée

Sous réserve de modifications spécifiques aux différents pays.

Dans l’intérêt d’un développement technique, des modifications de construction ou d’exécution sont possibles à tout moment et sans préavis.

16. Elimination

Les appareils arrivant en fin de cycle doivent être rendus inutilisables. Retirez la fiche de la prise et détachez le cordon de l’appareil. Apportez ce dernier dans un service de collecte officiel ou au revendeur spécialisé. Les appareils électriques usagés ne doivent pas passer aux ordures ménagères. La Fondation pour la gestion et la récupération des déchets en Suisse (S.EN.S) garantit une élimination écologique de ce type d’appareils (s’applique à la Suisse).